

## Chou braisé aux saucisses



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Selon votre goût, possibilité d'incorporer à la préparation des carottes, navets et/ou pommes de terre.*

### Ingrédients

- 1 chou vert
- 2 oignons
- 150 g de lardons fumés
- 20 cl de bouillon de légumes
- 4 saucisses - fumées coupées en rondelles
- 40 g de beurre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Coupez le chou en huit en éliminant le trognon.
- 2 Mettez-le dans une casserole d'eau salée. Portez à ébullition pendant cinq minutes, égouttez et rafraîchissez.
- 3 Épluchez les oignons et ciselez-les. Mettez-les ensuite à revenir dans le beurre dans le fond d'une cocotte.
- 4 Dès qu'ils sont transparents, ajoutez les lardons et les saucisses fumées coupées en morceaux.
- 5 Coupez le chou en lanières et ajoutez-le dans la cocotte. Mélangez puis, versez le bouillon.
- 6 Laissez mijoter pendant 45 minutes à couvert. Assaisonnez en poivre en fin de cuisson ou cuire à la cocotte minute.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

